

Abstrak

Pariwisata merupakan investasi yang penting pada sektor non migas bagi Indonesia. Akomodasi merupakan salah satu sektor yang memiliki penghasilan yang paling besar sehingga mempengaruhi perkembangan industri pariwisata. Salah satu penawaran yang dapat di tawarkan oleh pihak hotel untuk menarik tamu untuk berkunjung ke sebuah hotel maupun hanya untuk berkunjung ke restoran tersebut adalah pelayanan *Candle Light Dinner*. Indonesia sangat kaya akan ragam pangan lokal yang sudah berakar dan membudaya di masyarakat. Namun saat ini justru terdapat kecenderungan masyarakat mengabaikan sumber pangan lokal dan lebih memuja pangan impor. Ubi jalar ungu merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Oleh karena itu, di beberapa daerah ubi jalar juga digunakan sebagai bahan makanan pokok. Berdasarkan uraian di atas maka diangkatlah pokok permasalahannya mengenai daya Tarik kuliner dengan menampilkan *set menu* yang memanfaatkan ubi ungu sebagai olahan makanan yang akan disajikan dalam event *Candle Light Dinner*. Penulis membuat *set menu* yang akan disajikan yaitu *Baked Mushroom stuffed with sweet potato* sebagai *appetizer*, *Sweet potato creamy soup* sebagai *soup*, *Chicken Steak with sweet potato and sautéed mix vegetables* sebagai *main course*, dan *Sweet Potato panna cotta* sebagai *dessert*. Dan juga *Batatas Morada Breeze* sebagai minuman yang akan disajikan. Salah satu tujuan Tugas Akhir ini dibuat untuk Menghasilkan kreasi *menu/recipe* untuk di hidangkan pada *event candle light dinner*. Metode dalam pengerjaan proyek tugas akhir menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tahap pengumpulan data melalui observasi, wawancara, penyebaran kuesioner, dokumentasi, dan demonstrasi. Dari hasil data yang diperoleh ubi ungu dapat diolah menjadi makanan maupun minuman yang berkelas. Untuk mengetahui tingkat produk ubi ungu, para tamu yang hadir diberikan kuesioner untuk memperoleh data terakit kualitas, aroma dan rasa dari kreasi menu olahan ubi ungu. Dari hasil pelaksanaan *event launching* produk disimpulkan bahwa loyalitas para tamu terhadap olahan ubi ungu adalah sangat baik.

Kata Kunci: Ubi Ungu, Acara, Menu.

Abstract

Tourism is an important investment in the non-oil and gas sector for Indonesia. Accommodation is one of the sectors that has the most income so that it affects the development of the tourism industry. One of the offers that can be offered by the hotel to attract guests to visit a hotel or just to visit the restaurant is the Candle Light Dinner service. Indonesia is very rich in a variety of local foods that have been rooted and cultured in the community. However, currently there is a tendency for people to ignore local food sources and worship imported food. Purple sweet potato is a food that has a high content of carbohydrate nutrients and a source of calories. Therefore, in some areas sweet potato is also used as a staple food. Based on the description above, the main problem is about culinary attractiveness by presenting a set menu that utilizes purple sweet potato as a processed food that will be served at the Candle Light Dinner event. The author makes a set menu that will be served, namely Baked Mushroom stuffed with sweet potato as an appetizer, Sweet potato creamy soup as soup, Chicken Steak with sweet potato and sautéed mix vegetables as main course, and Sweet Potato panna cotta as dessert and Batatas Morada Breeze as a drink that will be served. One of the objectives of this Final Project is to produce menu/recipe creations to be served at candle light dinner events. The method in working on the final project uses a qualitative descriptive method with data collection stages through observation, interviews, distributing questionnaires, documentation, and demonstrations. From the results of the data obtained, purple sweet potatoes can be processed into classy food and drinks. To determine the level of purple sweet potato products, guests who attended were given questionnaires to obtain data on the quality, aroma and taste of purple sweet potato processed menu creations. From the results of the implementation of the product launching event, it was concluded that the loyalty of the guests to the processed purple sweet potato was very good.

Keywords: Sweet Potato, Event, Menu.